

Menu at the ship

at the bar

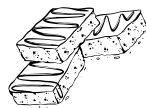
- Koffie, thee, espresso 2,9
- Cappuccino 3,50
- Verse munt/ gember thee 3,50
- Frisdranken 2,80
- Pils van de tap 3
- Speciaal bieren 5
- Bier 0.0.% 3,5
- Speciaal bier 0.0.% 5
- Wijn (per fles, rood, wit, rose) 27
- Binnenlands gedestilleerd 4
- Buitenlands gedestilleerd 6



AFKOOP BAR

HOLLANDS BAR (STANDAARD AAN BOORD)
KOFFIE, THEE, FRIS, WIJN, BIER, EEN BORREL
4 UUR 25
VERLENGUUR. 5
INTERNATIONALE BAR (OP AANVRAAG)

at the beginning...



ONTVANGST AAN BOORD

- Koffie/thee met appelgebak en slagroom 5,5
- Koffie/thee met cake, koekjes en chocolaatjes 5,5

of

- Welkomsdrankje/ aperitivi
- Prosecco 6,5
- Scheepscocktail (bv. Aperol Spritz) 8



at the lunch



- Lunch buffet 19,5
- Vers opgebakken broodjes, vers bakkersbrood, salades, rauwkost, Franse en Hollandse kazen, luxe vleesbeleg



- Extra (vega) kroket 1,5
- Huisgemaakte tomatensoep 3,5
- Visplateau 4
- Saucijzenbrood 3,5
- Fruit 1,5

Belegde broodjes op aanvraag



at the "borrel"



- Gezellige Borrelplanken 9,5
- charcuterie, kaas, zoutjes, nootjes, olijven, dipjes, groenten en ovenhapjes

- Kielhalen 16
- groot borrelassortiment incl. charcuterie, cruditee, brood, amuses en luxe bittergarnituur



at the evening

BBQ 35

Onze BBQ bestaat uit lam, rund en kip van Slagerij Kaddour uit Amsterdam en verschillende verse homemade salades, gepofte (zoete) aardappel en groente



Extra

Zalm 4

Gamba's 4



Italiaansbuffet. 35

Verschillende Italiaanse warme en koude gerechten
Een variatie uit diverse vlees-, pasta- en groentegerechten en seizoensgebonden salades



Tappasbuffet. 35

Lekker genieten van een tafel vol Mediterrane warme en koude gerechten, bvb:
Papas con chorizo, Gambas a la plancha, pollo con ciruelas, Albondigas, Pimientos de Padron, Champiñones con jamón serrano, Brochetas de pollo moriscos, Verduras a la parrilla, Calamares, Aioli, Boquerones



Captains diner 32,50

Luxe versie van de traditionele scheepsmaaltijd
Kapucijners met uitgebakken uienringen
Gebakken speklappen
Runder/lamsworstjes
Sate van kippendij in saus
Uitjes in tafelzuur en piccalilly
rijst, groenten en verschillende salades



Het captains diner, of de Hollandsche rijsttafel, vindt zijn oorsprong in de Gouden Eeuw tijdens het VOC-tijdperk, toen Nederland een van de machtigste landen ter wereld was. De zeilschepen die naar "de Oost" voeren, waren vaak jarenlang onderweg. Bemanningsleden werden in havens geronseld, vaak onder invloed van alcohol, en leefden onder barre omstandigheden aan boord, terwijl de kapitein in relatieve luxe verbleef. Het eten van de kapitein was een mengeling van gedroogde peulvruchten, vlees en ingelegde waren, aangevuld met exotische producten zoals rijst en specerijen bij terugkomst.



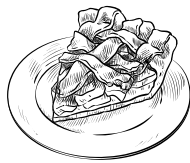
Sweets



Van alles op tafel

Vanille-ijs, fruit, koekjes, chocola, sausjes, slagroom 6,5

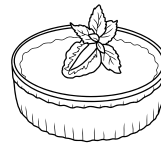
all time favorite



Appeltaart, vanille-ijs, slagroom 5,5



Julia's Tiramisu 5,5



Crème brûlée 5,5

By the Way

Al onze gerechten kunnen ook als vegetarisch of vegan variant gemaakt worden.

Vragen?

Diëten, vragen,

... of zin in iets helemaal anders?

Vragen kan altijd,

graag per bericht naar +31643589044 of email julia@muidercompagnie.nl